

Entremets 3 chocolats

UNE RECETTE DE
L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 6 entremets de 16 cm de diamètre et de 4.5 cm de hauteur.

STREUZEL

100 g	Beurre sec	· Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amande, la farine et le sel.
100 g	Cassonade	· Découper le beurre froid en petits cubes. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention de petites boules.
100 g	Poudre d'amandes	· Répartir de façon régulière le streuzel sur une toile siliconée.
2 g	Fleur de sel	· Cuire à 150/160°C. 360 g / cadre 40 x 60 cm.
100 g	Farine T55	

CAKE AU CHOCOLAT ORIADO 60%

300 g	Oeufs entiers	· 1000 g / cadre 40 x 60 cm
90 g	Sucre inversé	· Mélanger les œufs, le sucre inversé et le sucre semoule.
150 g	Sucre semoule	· Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la poudre de cacao et la levure chimique.
90 g	Poudre d'amandes	· Verser la crème fleurette, ainsi que le beurre et le chocolat fondu chaud.
145 g	Farine T45	· Couler en cadre, parsemer le streuzel cuit sur la surface et cuire à 160°C à four ventilé pendant 15 à 20 minutes.
30 g	Cacao poudre	
9 g	levure chimique	
145 g	Crème fleurette 35%	
170 g	Beurre 84%	
80 g	ORIADO 60%	

NAMELAKA DE CHOCOLAT IVOIRE 35% À LA VANILLE

260 g	Lait entier	· 180 g / insert de 14 cm de diamètre.
3,5	Gousses de vanille	· Fondre le chocolat à 45/50°C avec le beurre de cacao.
30 g	Glucose	· Porter à ébullition le lait et le glucose et infuser la vanille pendant 3 à 4 minutes.
6 g	Gélatine en feuille	· Chinoiser et ajouter la gélatine trempée et essorée.
365 g	IVOIRE 35%	· Verser petit à petit sur le chocolat et le beurre de cacao fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.
40 g	Beurre de cacao	· Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide.
515 g	Crème Fleurette 35%	· Mixer quelques secondes.
		· Laisser cristalliser au réfrigérateur avant de dresser sur le biscuit.

MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA 40%

250 g	Lait entier	· 150 g / cercles 16 cm de diamètre.
550 g	Crème fleurette 35%	· Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
355 g	JIVARA 40%	· Fondre la couverture.
5 g	Gélatine en feuille	· Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée.
QS	Eau	· Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
		· Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture.
		· Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.
		· Couler de suite. Surgeler.

MOUSSE ALLÉGÉE ORIADO 60%

205 g	Lait entier	· 130 g / cercles 16 cm de diamètre.
405 g	Crème fleurette 35%	· Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
3,5 g	Gélatine en feuille	· Fondre le chocolat.
205 g	ORIADO 60%	· Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
		· Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture.
		· Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

MONTAGE ET FINITION

Détailler les biscuits à l'aide d'un cercle de 14 cm de diamètre.

Une fois le namelaka cristallisé (réalisé la veille), dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm de diamètre les 180 g de namelaka, de façon irrégulière sur le biscuit. Surgeler le tout.

Réaliser la mousse lactée, couler aussitôt 150 g par cercle muni d'un rodhoïd et placer au surgélateur.

Réaliser la mousse noire, couler 130 g sur la mousse lactée puis aussitôt, insérer le montage biscuit/namelaka de façon à réaliser un montage à l'envers. Surgeler le tout.

Démouler puis glacer aussitôt à l'aide du glaçage Absolu Noir préalablement fondu à 35°C.

